



Informe especial de ATE Rosario

**Escuelas sin condiciones,
comedores sin espacio,
infancias mal nutridas
y sobrecarga laboral**



ATE Rosario



contactoaterosario@gmail.com



ate_rosario



@ATERosario



+54 9 341 592-3607



www.aterosario.org.ar

Salimos peor

La pandemia de Covid 19 expuso como nunca la importancia de las tareas de las y los asistentes escolares y las condiciones materiales y simbólicas en las que se desarrolla la vida escolar. Como parte de un ejercicio de varios años, desde ATE Rosario y Amsafe Rosario realizamos relevamientos conjuntos de las condiciones edilicias en las escuelas de Rosario y zona.

Lamentablemente, así como el superávit provincial no se usó para pagar salarios dignos a ninguno de los sectores que le puso el cuerpo a la lucha contra el virus en Santa Fe, tampoco se usaron esos recursos materiales -ni temporales, pues las escuelas vacías fueron la oportunidad de hacer arreglos profundos- para mejorar la infraestructura.

Llamativamente tampoco fue usado para tal fin el propio presupuesto del área. Según la Diputada Provincial Lione Cattalini (twit publicado el 28 de marzo de 2022 a las 10:57 horas) *“durante el 2020 y el 2021 el Ministerio de Educación y Cultura invirtió apenas un 36% de los fondos presupuestados para su cartera. De los \$ 11.688 millones que se asignaron en las leyes anuales de presupuesto con esta finalidad, apenas se utilizaron \$ 4.245 millones”*.

Antes de iniciar el detalle de nuestro relevamiento, queremos plantear una cuestión de principios e información pública: no deberíamos ser los gremios quienes demos a conocer con qué cuentan las escuelas de la Regional VI. El Estado debería garantizar el acceso público a información veraz y, primero, realizar esos relevamientos. Ante su ausencia, e interesadas como entidades de representación gremial, ATE Rosario y Amsafe Rosario llegamos a estos muestreos:

*Julio 2019: de 117 escuelas relevadas, el 53% de los establecimientos escolares presentaban problemas con las instalaciones de gas. (Vale aclarar que este muestreo se realizó sólo sobre este tópico, tras la explosión de la Escuela de Moreno, donde murieron la docente Sandra Calamano y el asistente escolar Rubén Rodríguez)

*Marzo 2022: sobre un total de 223 escuelas relevadas, en 55 % no funciona el servicio de gas, en el 41% la provisión de agua es inadecuada o nula, el 37% tiene problemas con la instalación eléctrica y el 41% contiene aulas sin ventilación cruzada.

Es decir, según los datos disponibles, la mayoría de las escuelas relevadas no tienen gas. Algunas de ellas proveen alimentos y tienen dificultades serias para garantizarlos. Eso sobrecarga a otras instituciones y disminuye la calidad nutricional de las raciones. A su vez, las otras carencias también marcan una escolaridad signada por la precariedad y el riesgo sanitario.



Casos testigo

A continuación compartiremos ejemplos concretos en diversas zonas de la ciudad que le ponen rostro a esos números alarmantes.

La Escuela N° 1267 'Latinoamérica' (Rodríguez y Virasoro), es un establecimiento que provee raciones alimentarias también a otras tres instituciones educativas. Se le cortó el suministro de gas en enero de 2022. Se detectó falta de hermeticidad en cañería interna, termo tanque y estufa con conexiones no aprobadas y conducto con material no aprobado en planta alta. La 'solución' propuesta fue cocinar con gas envasado, lo que generaría serias dificultades para abastecer a las demás instituciones. Las y los asistentes escolares de la escuela se mostraron indignados ante la propuesta del referente ministerial: que laven la vajilla calentando agua en ollas, con el riesgo que ello significa para quienes allí trabajan. La 'sugerencia' es con el objeto de no hacer funcionar el termo tanque y evitar así el consumo de gas envasado.

En el caso de la N° 1333 (Garzon 4300) se dictan clases en lugares no propicios: se utiliza como aula el comedor escolar. Por ende, es necesaria la creación de salones.

En las escuelas N° 1358 y el Jardín 65 (Cerrito 5651), que comparten edificio escolar, la realidad sigue la misma línea. En el comedor que cocina para aproximadamente 825 alumnas/os hubo refacciones que, paradójicamente, generaron problemas. Se cambiaron caños de mayor diámetro por unos de menor diámetro en los desagües de bachas para lavado, lo que ocasiona un desagotamiento incorrecto y muy lento.

También se cambiaron canillas del comedor de manera inadecuada, perjudicando los tiempos de limpieza. Sobre el gas, en el comedor está habilitado, pero en el resto del establecimiento no. Acerca del Jardín fue el hurto del medidor de gas lo que marcó el inconveniente. Pese a los reclamos, aún no hay resolución para el recambio.

La Escuela de Santa Lucía (Riobamba 7674) no tiene gas desde diciembre. De ese servicio depende el comedor que da alimento a los alumnos de la zona, poblada por una comunidad vulnerada en derechos elementales. A su vez, en el mes de enero estaba programado llevar a cabo una reconstrucción completa de los baños, que se encuentran totalmente deteriorados: las clases iniciaron, pero las obras no.

Un caso emblemático también, por tratarse de la escuela más grande de la provincia, es el de la Escuela 1.209, en Cabán 9. Carece de agua potable y el último informe de bromatología indicó que no era apta para el consumo. Además tiene un ala sin luz y, además, tiene cortado el gas.

Allí donde debería estar el área de Infraestructura Escolar, ATE Rosario relevó y reveló las graves problemáticas edilicias. Como vemos, hay instalaciones de gas inadecuadas o inseguras, tales como las que dependen del suministro de gas envasado a través de cilindros. Lo que además genera una cocción y alimentación deficiente. Vale sumar al panorama que faltan medidas y capacitaciones para personal y alumnado en prevención de accidentes y planes de evacuación en contingencias e incendios. ➔



Informe especial de ATE Rosario

Este sindicato insta fuertemente al Ministerio de Educación y a los responsables de Infraestructura Escolar a revisar, relevar y comprometerse a resolver todas las obras necesarias en el corto, mediano y largo plazo, para solucionar las problemáticas de cada escuela.

Resulta realmente preocupante que en una ciudad como Rosario donde se vivió una catástrofe como la de Salta 2141 y tras la explosión en la Escuela de Moreno (Buenos Aires), se sigan dando casos como los expuestos y el de la Escuela Especial N° 2010: no tiene gas y tienen la idea de instalar, en un salón, una garrafa. Algo definitivamente peligroso.

Comedores escolares

Salvavidas de plomo: comer sin alimentarse

Según los datos arrojados por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censo (INDEC), en el segundo semestre del 2021 más de la mitad (51,4%) de las personas de 0 a 14 años estaban en condición de pobreza. De ese total el 12,6% son indigentes. El dato es escalofriante.

Frente a este panorama, el rol de los comedores escolares es nodal. Desde que empezó la pandemia del Covid-19 en las escuelas se entregaron módulos alimentarios quincenales. A estos módulos, se le sumó a partir de noviembre del 2021 un complemento alimentario diario que se entregó a los estudiantes inscriptos en el Servicio de Comedor Escolar al final de la jornada matutina y al principio de la vespertina. La copa de leche se siguió brindando de la misma manera.

En un año, hubo un incremento del 30% de asistentes a comedores. Según datos del gobierno de Santa Fe la demanda alimentaria en los establecimientos escolares aumentó de 168 mil raciones alimentarias antes de la pandemia a 215 mil raciones de complementos alimentarios (que reemplazaron el alimento que se brindaba en los comedores).

Pero ¿cómo se componen esas raciones?

A marzo de 2022, se invierte a nivel provincial \$20 por niño para copa de leche y \$60 por ración de comedor escolar. Históricamente ATE Rosario denunció que esa suma es más que insuficiente y termina generando un aporte extra de hidratos de carbono en dietas infantiles a veces sólo compuestas por esos alimentos. 'Un guiso saldría más barato que un sándwich', dicen las cocineras. Pero lamentablemente en muchas cocinas (como detallamos previamente) no hay gas y no se dispusieron estrategias desde el gobierno para poder dar alimentos de calidad y en variedad en ningún momento de la pandemia. ➔



Informe especial de ATE Rosario

La Cocina Centralizada de Granadero Baigorria provee a 95 escuelas, estuvo abierta toda la pandemia y las y los trabajadores le pusieron el cuerpo a esa tarea. La demanda a dicha institución escaló un 32%: pasó de elaborar 15500 a 20500 raciones por día.

En sus capacidades de producción cuenta con 10 mil raciones calientes a realizar en las marmitas –hoy una de esas herramientas de cocción a granel está descompuesta- más nueve mil raciones para cocinar en hornos. A eso se suma la posibilidad de generar otras 1500 raciones frías.

Este espacio, como los demás, recibe esos \$60 pesos por ración de comedor, pero lo insólito es que de esa partida (por Resolución N° 1398/95 (1)) deben destinar el 10% a gastos de funcionamiento (guantes, cofias, elementos de limpieza, etcétera). O sea que la partida no sólo es pobre en sí misma, sino que se le debe descontar una parte para garantizar el servicio. A veces, cuentan desde adentro, se estiran los elementos porque, si no, no alcanza para dar de comer al piberío.

También le cabe este sayo en este desaguisado al gobierno nacional que dejó de enviar el refuerzo nutricional hace meses. En diciembre de 2021 fue el último envío de esta partida de \$14,35 por ración de copa de leche.

Compartimos un dato para graficar la deficiencia: el menú más económico, de arroz con pollo más una fruta, le costaría en precio mayorista a la Cocina \$62 por plato. En las escuelas que tienen comedor, pero no producen en esa cantidad, ese monto casi se duplica.

Sobre la forma en que la producción de la cocina llega a sus destinatarios/as, el problema radica en que los elementos de los sándwiches calientes (con pollo o hamburguesa), se enfrían durante su preparación en cada establecimiento. Así la ración caliente, que se traslada en camiones térmicos, llega fría a las manos de las y los alumnos. Y en otros casos, reciben directamente sándwiches de fiambre y fruta con bajas temperaturas.

“Los pibes se cagan encima con chocolatada fría”, dicen sin rodeos y creemos que vale la pena transmitirlo tal cual, las asistentes escolares de las escuelas donde no puede calentarse la leche.

Nos preguntamos, sinceramente: ¿tomarán mates, té, o cafés fríos, sin calefacción y con bajas temperaturas en la Casa Gris?



Escuela primaria N° 799: “tenemos cortado el suministro de gas en comedor y en caldera. No se puede cocinar ni calefaccionar el establecimiento”.



www.aterosario.org.ar



La salud en jaque

Un elemento realmente riesgoso es la proliferación en algunos comedores de alimentos ultra procesados (2) que generan daños a la salud, particularmente con el desarrollo de enfermedades crónicas no transmisibles y diversos tipos de cáncer.

El impacto en la salud humana de este tipo de alimentos ha sido probado en numerosos estudios científicos e incluyen:

- a) Sobre peso y obesidad
- b) Hipertensión, diabetes y dislipemias
- c) Incremento de la mortalidad por todas las causas y mortalidad cardiovascular
- d) Cáncer de colon, recto, mama y próstata

Lo expuesto deja en evidencia un maltrato y falta de políticas nutricionales serias en materia de alimentación hacia las poblaciones más vulnerables: niños y niñas en edad escolar que asisten a comedores. Resulta claro, al mismo tiempo, que esta oferta alimentaria favorece a los grupos económicos vinculados a la gran industria alimentaria, en claro detrimento de los productores de alimentos no procesados, como los del campo fruti hortícola.

En efecto, resulta llamativo que en la provincia de Santa Fe, contando con una de las cuencas lecheras más importantes del país, se eche mano a este tipo de productos. Consideramos importante impulsar una política alimentaria en los comedores y escuelas que incluya a los productores de alimentos no procesados, pequeños huerteros, productores lecheros y cárnicos, con el sentido de una política basada en la soberanía alimentaria, donde los grandes grupos económicos dejen de favorecerse a costa de la salud de la población.

A todo lo manifestado, es necesario sumar un elemento muchas veces desatendido en torno al acto de alimentarse. No es sólo una cuestión biológica. Así como es de vital importancia una dieta rica en proteínas, es también vital el acto social que significa. Degradar el espacio simbólico de encuentro, sociabilización, el hecho cultural de reunirnos en torno a una mesa a comer y relacionarnos con otros, atenta en nuestra cultura contra la posibilidad de desarrollar funciones psíquicas fundamentales en todo niño.

Actualmente se retrocedió 20 años en algo tan importante como dónde comen las y los pibes en las escuelas. Hoy se utilizan salones comedores como aulas y se come donde se estudia, en el mismo lugar físico (algo también detallado previamente).

Este hecho, además, genera una sobrecarga laboral en la tarea desarrollada –en muchos casos sin los elementos necesarios- en el área limpieza de porterías y porteros y del personal del comedor. Hoy se necesitan más bandejas para llevar comidas a las aulas, con el riesgo que conlleva el traslado de las raciones de comidas calientes de un lugar a otro, pasando incluso por los patios donde hay alumnos.



Conclusiones

Lamentablemente, la Ministra de Educación, Adriana Cantero (3), dijo que vivimos en un clima tropical y que la calefacción se usa 'dos o tres meses al año', relativizando las problemáticas escolares. El marzo más frío del último medio siglo contradice a la Ministra, como también lo hacen la observación objetiva de los hechos, el sentido común y la sensibilidad social. Es inadmisibles que se sostengan esas expresiones públicas (ni siquiera pueden llamarse 'argumentos') para justificar el ostracismo del Ministerio para garantizar el acceso a la educación pública en condiciones dignas e igualitarias.

Desde ATE Rosario consideramos urgente, necesario y vital en el marco de pobreza existente, que el Estado Provincial invierta en:

- Infraestructura escolar. No puede haber escuelas sin gas, luz, agua, ventilación, aulas y baños en condiciones y suficientes, calefacción, etcétera.
- Creación de cargos para atender la demanda en la Regional VI.
- Aumento del presupuesto para raciones, con el objeto que las mismas colaboren de verdad en el plano nutricional de nuestras infancias.
- Volver a comer en los comedores: las aulas, son para estudiar y comer en ellas afecta la salud psíquica de los niños y sobrecarga al personal de comedor.
- Aplicar un plan alimentario que tenga en cuenta a los productores agroecológicos de la zona, para que lo que se consume en las escuelas no sólo saque el hambre, sino que nutra. Eliminar los productos ultraprocesados de estos espacios.
- Garantizar la seguridad de las instalaciones además del funcionamiento de los servicios: no puede haber garrafas en salones, ni lavarse utensilios con ollas de agua hirviendo, ni conexiones riesgosas. Basta de atar con alambres, es fundamental no dar lugar a tragedias por desidia gubernamental.

ATE Rosario

Rosario, 4 de Abril de 2022

Referencias

- (1) Resolución N° 1398/95: “2°) Establecer que con las partidas de “Comedores Escolares” y “Copa de Leche”, serán susceptibles de adquisición los alimentos comprendidos en el menú oficial. Brindado el Servicio se admitirá su utilización hasta un máximo del diez por ciento (10%) del total de cada una de ellas en los gastos directamente relacionados con el funcionamiento de los servicios, según detalle obrante en el Anexo I que forma parte integrante de la presente resolución. Si quedaren saldos sin utilizar, deberá procederse indefectiblemente a su devolución”.
- (2) Los alimentos en cuestión incluyen un sustituto de la leche (Molico Balance, producido a base de proteínas hidrolizadas, maltodextrina, lecitina de soja (EMU), pirofosfato de sodio (EMU), dióxido de silicio (ANAH), exaltador de sabor (ARO), ácido fólico, vit. C, Vit. D), una formulación de bebida líquida deslactosada (de similar composición), preparados a base de múltiples productos cárnicos (vacuno, pollo y cerdo) y alfajores con alto contenido de azúcares refinados (Mogy). Este tipo de productos son considerados como alimentos ultra procesados en la clasificación NOVA. Un alimento ultra procesado incluye a aquellas “formulaciones industriales típicamente con 5 o más ingredientes (generalmente muchos ingredientes). Además de la sal, el azúcar, los aceites y las grasas, los ingredientes de los alimentos ultra procesados incluyen sustancias alimenticias que no se utilizan comúnmente en preparaciones culinarias, como proteínas hidrolizadas, almidones modificados y aceites hidrogenados o inter esterificados, y aditivos cuyo propósito es imitar las cualidades sensoriales de alimentos no procesados o mínimamente procesados y sus preparaciones culinarias o para disfrazar cualidades indeseables del producto final, tales como colorantes, aromatizantes, edulcorantes no azucarados, emulsionantes, humectantes, secuestrantes y agentes reafirmantes, voluminosos, desespumantes, antiaglomerantes y glaseados.”
- (3) Ver video en <https://www.youtube.com/watch?v=-Or6laVygVU&t=100s>

